

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

MARS 2017

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 27 février	Mardi 28 février	Mercredi 1er mars	Jeudi 2 mars	Vendredi 3
Salade de (pommes de terre ) (Bœuf ) aux olives (Boulgour ) 1/2 complet Yaourt fermier  Kiwi	Salade pois chiche (Carottes ) Tortellini aux 4 fromages A la sauce tomate Gâteau amandes/haricots blancs	Pâté de campagne Gratin de poisson (Coquillettes ) 1/2 complète Tomme Edelweiss  Banane	Velouté du jour (Saucisses ) Epinards Bleu de Puy St Pierre  Clémentine 	Rémoulade sauce mulotte Cuisse de poulet Purée de (pommes de terre ) Yaourt fermier  Bi-couche myrtille
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
(Carottes ) râpées Suprême de poulet Haricots verts Tomme de Rochebrune  Kiwi	Betterave/(lentilles ) Tartiflette (Pommes de terre ) (Salade ) verte Gâteau du chef	Salade (d'endives ) aux noix Bourguignon (bœuf ) Crèmeux de (polenta ) Chèvre au miel Pommes 	Potage du chef Filet de poisson/beurre blanc Gratin de brocolis La Brique de St Pierre  Clémentine 	Salade de (pâtes ) Jambon blanc Petit pois à la Parisienne Yaourt fermier  Banane
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de chou fleur Blanquette de dinde Purée de (potimarrons ) Tomme Edelweiss  Poire 	(Céleri ) rémoulade/ (carottes ) Dhal de (lentilles ) (Riz ) Yaourt fermier  Fondant à l'orange	Salade de (pâtes ) Filet de poisson (Carottes ) Yaourt fermier  Bi-couche crème de marrons	Velouté du jour (veau ) marenco (Pommes de terre ) Tomme des Chalets  Kiwi	Salade (d'endives ) aux noix Poulet basquaise (Boulgour ) 1/2 complet Yaourt fermier  Banane
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Macédoine de légumes Parmentier de poulet (Pommes de terre ) Chèvre au miel	Salade Coleslaw (choux ) Couscous aux légumes (semoule ) 1/2 complète Gâteau du chef au chocolat Crème anglaise	Haricots verts en salade Sauté de (Porc ) Petits pois à la parisienne Yaourt fermier  Clémentine 	Soupe du chef Boulette d'agneau à l'oriental (Coquillettes 1/2 complète ) Tomme Edelweiss  Orange 	Rosette/cornichons Poisson Purée de (potimarrons ) Yaourt fermier  bi-couche à la myrtille
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade de quinoa (Bœuf ) bourguignon Gratin de chou fleur Fromage blanc  Confiture d'abricots 	Céleri rémoulade (céleri ) Lasagnes végétariennes (haché végétal ) Tomme du col de Manse  Compote aux fruits	Pomelos rose (Saucisse ) (Carottes ) sautées Yaourt fermier  Kiwi	Soupe du jour Filet de poisson au citron Gratin de (pommes de terre ) Tomme de Rochebrune  Pommes 	(Salade ) verte Parmentier du chef Yaourt fermier  Banane



CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Produit
Issu de
l'agriculture
biologique

Produit
issu de la
filière
locale

Vinaigrettes
faites maison,
avec de l'huile
végétale bio

Liste des
allergènes
sur le site
de la Ville :
www.ville-briancon.fr